Use & Care Guide
Guía de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelos: 790.7535,*

Kenmore Elite®

Dual Fuel Range

Estufa a gas

* = color number, código de color

PN 807190001 Rev A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.

www.kenmore.com
www.sears.com

Índice

Garantía limitada Kenmore 2
Antes de ajustar los controles superiores..... 8
Ajuste de los quemadores superiores..... 11
Antes de ajustar los controles del horno..... 13
Ajuste de los controles del horno..... 14
Cuidado y limpieza 36
Limpieza de las diferentes piezas de su horno 36
Reinstalación de la luz del horno 38
Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno 39
Antes de solicitar servicio técnico..... 40
Horneado 40
Soluciones de problemas comunes 41

Garantía limitada Kenmore

Si este electrodoméstico falla debido a defectos de material y mano de obra que se produzcan durante el primer año a partir de la fecha de compra, y siempre que este se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas con el producto, llame al 1-800-4-MY-HOME® para solicitar el reemplazo gratuito. Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de mano de obra. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluidos, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si éste no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza de daños incidentales ni consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU.

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE. UU.

Instrucciones importantes de seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones. No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

⚠ ATENCION - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

Importante: indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

⚠ ADVERTENCIA NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de una estufa puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. NO permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta de horno abierta puede volcar la estufa, lo cual puede causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA Si no se sigue al pie de la letra la información de esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, lo cual causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PARA SU SEGURIDAD:

- **No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de éste o de cualquier otro electrodoméstico.**

¿QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS?

- **No intente encender ningún electrodoméstico.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en la vivienda.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.**
- **Si no puede ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.**
- **La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador calificado, técnico de servicios o proveedor de gas.**

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa ni cerca de ella.

⚠ ADVERTENCIA No se deben usar cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas, a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, sometidas a prueba y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Instrucciones importantes de seguridad

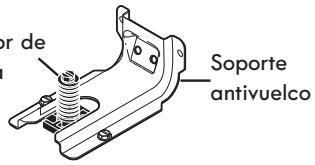
Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA Nunca use este electrodoméstico como calefactor para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono.

⚠ ADVERTENCIA No use el horno o el cajón calentador para guardar utensilios.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de volcamiento**

- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar meurto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.
- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos. Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Se está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las **instrucciones de instalacíon** del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

⚠ ATENCION No guarde artículos que les interesen a los niños en los armarios que estén arriba de las estufas o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.

⚠ ATENCION No toque las unidades de calentamiento superior, los elementos superiores de cocción, las áreas cercanas a estos elementos o unidades, o la superficie interior del horno. Los elementos superiores y los elementos del horno pueden estar calientes, aunque parezcan frías. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Estas áreas pueden incluir la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, las áreas de los respiraderos del horno, la puerta y la ventanilla del horno.

⚠ ATENCION No caliente envases no abiertos de alimentos. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

⚠ ATENCION Vista ropa adecuada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ ATENCION Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠ ATENCION No use agua ni harina en incendios de grasa. Extinga las llamas con la tapa de una sartén; use bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma.

⚠ ATENCION Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de la superficie. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

Importante: Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

- Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- **Instalación adecuada: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido instalado y puesto a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223 (última edición), o, en Canadá, con la norma CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, y con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA N.° 70 (última edición), o, en Canadá con la Norma CSA C22.1 del Código Canadiense de Electricidad, Parte 1 y con los códigos**

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

- Mantenimiento por el usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños a la estufa. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.
- **Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco ni ninguna otra pieza de la estufa.**

Importante

- No use la estufa durante una falla eléctrica. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

Importante: Aviso importante sobre seguridad: La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Instrucciones importantes para el uso de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA Use el tamaño de llama adecuado: ajuste el tamaño de la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte de la llama del quemador y se podría quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la llama también mejorará la eficacia de la cocción.

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores.** Coloque un utensilio con alimentos en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- **Siempre gire la perilla completamente a la posición "Lite" (encender) cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- **Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos.** Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija del mismo debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- **Nunca deje sin vigilancia los quemadores superiores encendidos en los ajustes altos:** al hervir se derrama el contenido, produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **Utensilios de cocina de cerámica—** Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para usar en la cubierta de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la estufa.

- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

Instrucciones importantes para usar el horno

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación. **Esto podría causar envenenamiento por MONÓXIDO DE CARBONO.**
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase al costado de la estufa cuando se abre la puerta del horno. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío. Coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas mientras el horno esté frío. Si debe mover una parrilla a otra posición cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin el inserto. La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- No use papel de aluminio u otros revestimientos protectores para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.

Instrucciones importantes para limpiar la estufa

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que la estufa esté fría. La limpieza de la estufa en caliente puede ocasionar quemaduras.

- Limpie la estufa con frecuencia para mantener libre de grasa todas las piezas que puedan encenderse. Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.
- En los modelos con cubiertas de acero inoxidable, limpie con agua jabonosa y una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No use ningún limpiador comercial de acero inoxidable o cualquier otro tipo de producto de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón para platos suave y agua en una solución 50/50 de agua y vinagre.
- Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

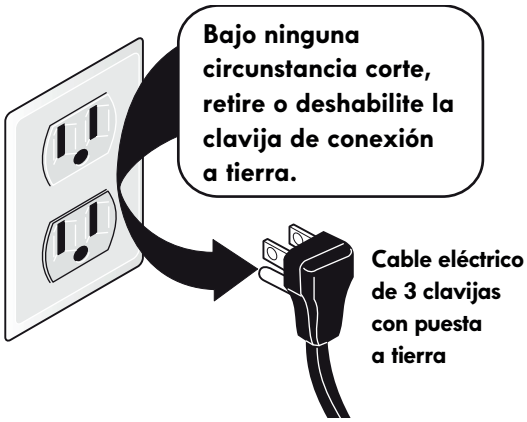
Hornos con autolimpieza

- Limpie en el ciclo de autolimpieza solo las piezas que se indican en este manual. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Instrucciones de puesta a tierra
Para los modelos equipados con cable de alimentación:

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para una máxima seguridad, el cable eléctrico debe ser enchufado a un tomacorriente que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra. Si sólo cuenta con un tomacorriente para enchufes de dos clavijas, es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo reemplace con un tomacorriente para enchufes de tres clavijas debidamente puesto a tierra.


Bajo ninguna circunstancia corte, retire o deshabilite la clavija de conexión a tierra.
Cable eléctrico de 3 clavijas con puesta a tierra

⚠ ADVERTENCIA Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

⚠ ADVERTENCIA Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de puesta a tierra de tres clavijas. Para su protección contra choques eléctricos, debe ser conectado directamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la espiga de conexión a tierra de este enchufe.

Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con la estufa para obtener instrucciones completas sobre la instalación y puesta a tierra.

Nota importante:

Este electrodoméstico permite la conversión a gas licuado de petróleo (Gas L.P.).

Conversión a gas L.P.

⚠ ADVERTENCIA Si la conversión a gas LP no la efectúa un instalador o electricista calificado, pueden causarse lesiones personales o la muerte por choque eléctrico.

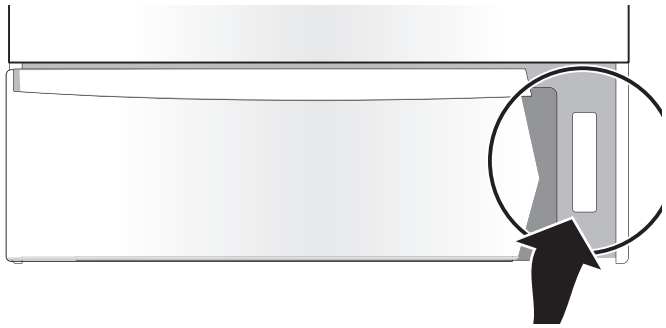
⚠ ADVERTENCIA Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por un técnico calificado.

Si necesita realizar una conversión a gas L.P., llame a su distribuidor local de gas L.P. para obtener asistencia. El kit de conversión a gas L.P. se incluye con este electrodoméstico y se encuentra en el panel inferior TRASERO (parte trasera) de la estufa. Antes de instalar el kit, lea las instrucciones de instalación del gas LP y sígalas cuidadosamente cuando realice la instalación. Registro del producto

Puede encontrar el número de modelo y de serie impreso en una etiqueta de identificación. Esta etiqueta está ubicada en el costado inferior derecho del marco del horno. Abra el cajón para ver la etiqueta de serie.

Ubicación de la placa de serie

Ubicación de la placa de serie; abra el cajón de almacenamiento (algunos modelos) o el cajón calentador (algunos modelos). La placa de serie está instalada en el marco inferior derecho del marco del horno.



Registre la fecha de compra, el modelo y el número de serie de su producto en el espacio correspondiente a continuación.

Número de modelo:_____

Número de serie:

_____

Fecha de compra: _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Antes de ajustar los controles superiores

Verifique la ubicación de la tapa de los quemadores antes de utilizarlos.

⚠ ADVERTENCIA Para evitar llamaradas y evitar la generación de vapores nocivos, no use la cubierta sin todas las tapas de los quemadores debidamente instaladas. Si están todas instaladas correctamente, asegurará el encendido adecuado y el tamaño correcto de las llamas.
Es muy importante asegurarse de que todas las tapas y rejillas de los quemadores estén debidamente instaladas y en las ubicaciones correctas ANTES de utilizar los quemadores superiores.

Importante:

- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.
- Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas y niveladas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, NO permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.
- En los quemadores redondos, el reborde de la tapa del quemador (Figura 1) debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado. Consulte Figura 2 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador.
- Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Figura 3) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido.
- Tenga en cuenta que la tapa del quemador NO se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado. Verifique que todas las tapas de los quemadores ovalados (algunos modelos) estén debidamente colocadas sobre las cabezas de los quemadores.

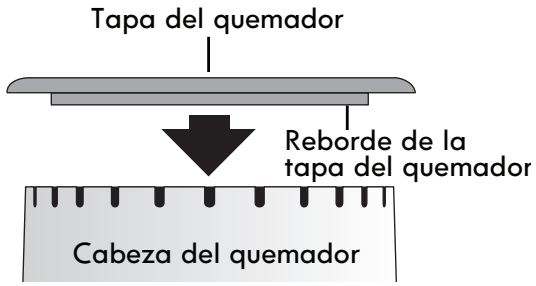
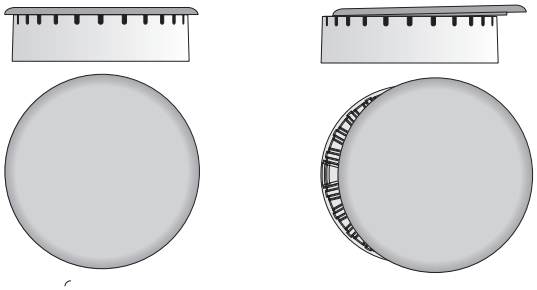


Figura 1: Tapa del quemador sobre la cabeza del quemador



Colocación correcta de la tapa del quemador **Colocación incorrecta de la tapa del quemador**

Figura 2: Ubicación correcta (Izq.) Ubicación incorrecta (Der.)

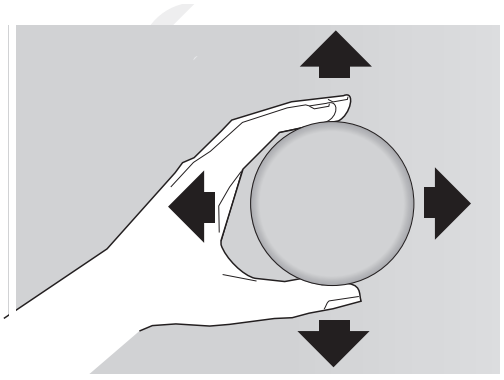


Figura 3: Desplazamiento ligero de la tapa hasta que quede correctamente asentada

Quemadores de anillo doble (algunos modelos)

El quemador de anillo doble sólo funciona debidamente con sus dos tapas de quemador en su lugar. Asegúrese de que los rebordes de las tapas de los quemadores estén orientados hacia abajo hacia la cabeza del quemador y en las cavidades (Figura 4) a cada lado de la cabeza del quemador. Asegúrese que las tapas de ambos quemadores estén firmemente asentadas y descansen en posición nivelada sobre la cabeza del quemador antes de usarlo.

Verifique la colocación de cada tapa usando el mismo método utilizado con las tapas de los quemadores redondos deslizando cada tapa de lado a lado. Tenga en cuenta que la los rebordes de las tapas de los quemadores NO deben moverse por fuera de las cavidades de la cabeza del quemador.

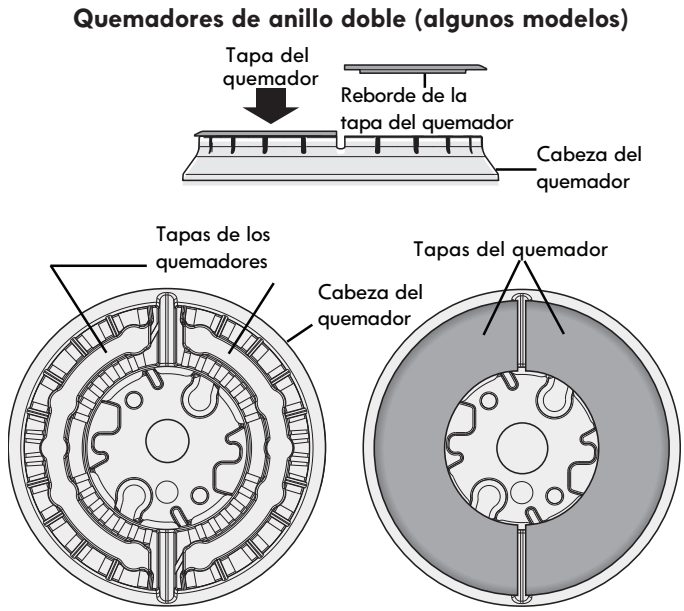

Quemadores de anillo doble (algunos modelos)
Tapa del quemador
Reborde de la tapa del quemador
Cabeza del quemador
Tapas de los quemadores
Tapas del quemador
Cabeza del quemador

Figura 4: Cabeza del quemador doble usando dos tapas de quemadores

Instalación de las rejillas de los quemadores

⚠ ATENCION No use los quemadores de la superficie sin que las tapas y las rejillas estén instaladas correctamente. Si faltan piezas o si la instalación es incorrecta, puede haber derrames, quemaduras o daños en su estufa y utensilios de cocina.

Verifique que todos los quemadores estén ubicados correctamente en la cubierta de cocción antes de utilizar los quemadores de la superficie. Los quemadores están diseñados para permanecer dentro de la superficie de cocción.

Para instalar las rejillas de los quemadores, coloque las rejillas con el lado plano hacia abajo y alinéelas con el hueco de la superficie de cocción. Las rejillas deben quedar acopladas al ras una contra otra y contra los lados del hueco. Si están instaladas correctamente, deben apoyarse firmemente sobre la cubierta de cocción y no deslizarse fuera de lugar. (Figura 5)

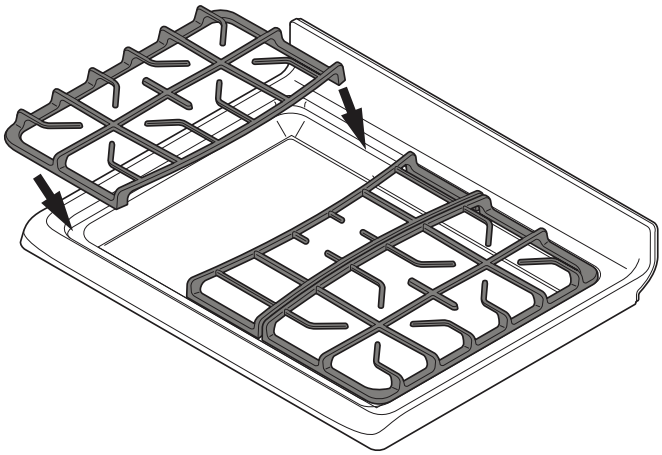


Figura 5: Instalación correcta de la rejilla

Uso de los utensilios correctos

⚠ ATENCION NO coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los tomaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

Importante: NO coloque papel de aluminio ni NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, **podrían dañar la cubierta.**

Para obtener los mejores resultados, los utensilios deben tener fondo plano y deben quedar completamente nivelados sobre la rejilla del quemador. Antes de usar un utensilio, verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (Figura 6).

Figura 6: Verificación del utensilio de fondo plano

Tenga en cuenta lo siguiente: El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste necesario de la llama para obtener los mejores resultados.

Tipos de materiales de los utensilios

Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

- **Aluminio:** excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).
- **Cobre:** excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente.
- **Acero inoxidable:** conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro fundido:** conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.
- **Porcelana** esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.
- **Vidrio:** conductor lento de calor.

Ajuste del tamaño correcto de la llama

⚠ ATENCION Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.

*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador.

Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

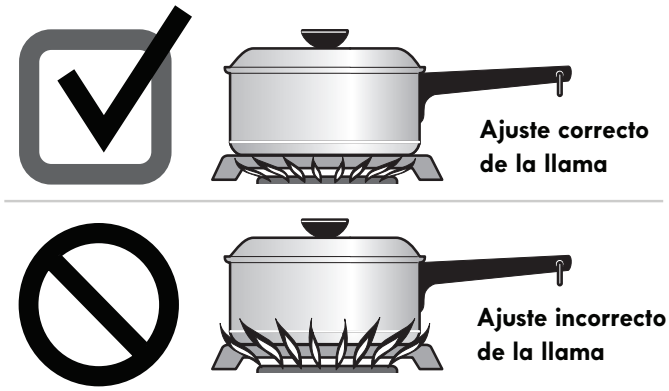


Figura 7: Tamaño adecuado de la llama para una una cocción eficiente

Para la mayoría de las recetas, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción (Figura 7).

Para freír en aceite, use un termómetro apropiado y ajuste la perilla de control según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que este no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.

Ajuste de los quemadores superiores

Su electrodoméstico de gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare.

- El quemador más pequeño para cocinar a fuego lento (algunos modelos) sirve mejor para cocinar salsas delicadas, etc.
- Los quemadores de tamaño normal se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Algunos modelos vienen equipados con un quemador central.
- Se recomienda utilizar los quemadores potentes más grandes (algunos modelos) o el quemador TURBO BOIL (hervor rápido) (algunos modelos) para hacer hervir grandes cantidades de líquido y para cocinar grandes cantidades de alimentos.

Para ajustar los quemadores superiores:

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio quede estable sobre la rejilla del quemador.
2. Oprima la perilla de control del quemador hacia adentro y gírela a la izquierda alejada de la posición 'OFF' (Apagado).
3. Libere la perilla de control y gírela a la posición **"Lite"** (encender). Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
4. Una vez que el quemador esté encendido, presione la perilla de control y gírela a la izquierda al tamaño de llama deseado. Use las marcas de la perilla de control y ajuste la llama como sea necesario.

Notas importantes:

- NO cocine con la perilla de control en la posición **"Lite"** (encendido). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición.
- Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición **"Lite"** (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la misma vez. Sin embargo, sólo el quemador que esté activando se encenderá.
- NUNCA coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría producir un calentamiento disparejo.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición **"Lite"** (encender). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado.
- Cuando utilice el horno, es posible que el calor residual se acumule y se transfiera a las perillas de control ubicadas directamente sobre la puerta del horno.

Figura 8: Manera adecuada de ajustar los quemadores

⚠ ATENCION No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los tomaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

⚠ ATENCION No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web de la USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Solo utilice un utensilio de enlatado de fondo completamente plano.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.

Ajuste del quemador de anillo doble (algunos modelos)

El versátil quemador de anillo doble ofrece una gama completa de ajustes de los quemadores superiores de gas desde una sola ubicación de quemador.

En el ajuste más bajo, sólo el anillo interior se activa y ofrece una llama baja ideal para la cocción a fuego lento. De ser necesario, puede agregar el anillo exterior y, cuando lo ajusta a la posición "HI" (alta), proporcionará una llama que puede ser utilizada para hacer hervir rápidamente el contenido de una olla grande.

Funcionamiento del quemador de anillo doble:

1. Oprima la perilla de control del quemador superior delantero derecho hacia adentro y gírela a la izquierda, alejada de la posición **"OFF"** (apagado).
2. Libere la perilla y gírela a la posición **"LITE"** (encender).
3. Verifique visualmente que tanto el anillo interior como exterior del quemador de anillo doble se hayan encendido (Figura 11). Una vez que el quemador esté encendido, oprima la perilla de control hacia adentro y gírela a la izquierda para retirarla del ajuste "LITE" (encender) y ajustar el tamaño de la llama según lo desee.
4. Si desea lograr un ajuste de llama baja o para la cocción a fuego lento, continúe girando la perilla de control a la izquierda desde la posición "MED" (intermedia) hasta la posición "LO" (baja) (Figura 9). Si la perilla se sitúa entre la posición "MED" (media) y "LO" (baja), el anillo exterior se apagará, con lo cual solamente quedará el anillo interior del quemador con una llama para la cocción a fuego lento (Figura 11). Realice ajustes adicionales de la llama según sea necesario.

Figura 9: Ajuste del quemador de anillo doble

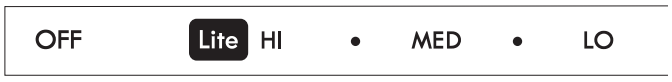


Figura 10: Niveles del quemador

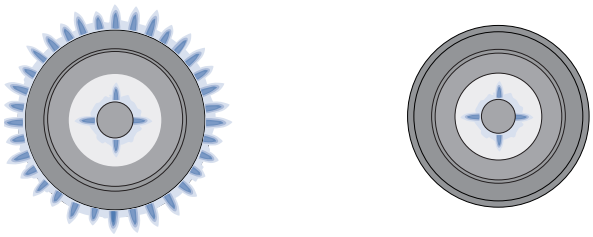


Figura 11: Quemador en la configuración más alta (izq.) y cocción a fuego lento (der.)

⚠ ATENCION No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los tomaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

⚠ ATENCION No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.

Importante:

- NO cocine con la perilla de control en la posición **"Lite"** (encendido). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición.
- Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición **"Lite"** (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la misma vez. Sin embargo, sólo el quemador que esté activando se encenderá.
- NUNCA coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría causar un calentamiento disparejo.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición **"Lite"** (encender). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra debajo del lado izquierdo del panel de control. Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado.
No bloquee el respiradero del horno:

Figura 12: El respiradero del horno en la parte trasera de la cubierta de la estufa

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y el exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: NO USE PAPEL DE ALUMINIO para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que estos no se toquen entre sí ni entren en contacto con la puerta del horno, los costados o la pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

Tipos de parrillas del horno

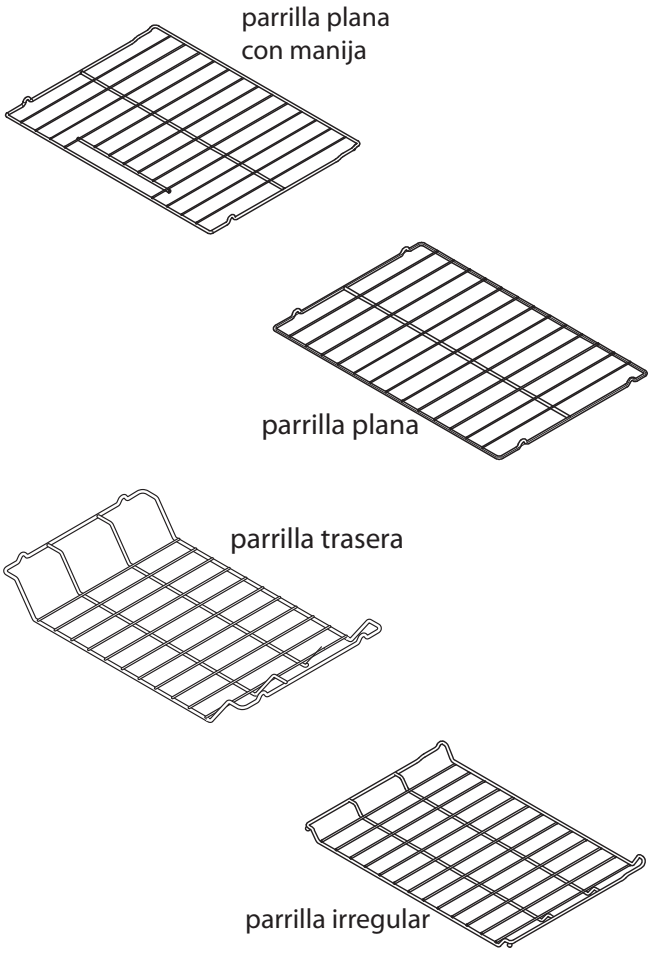


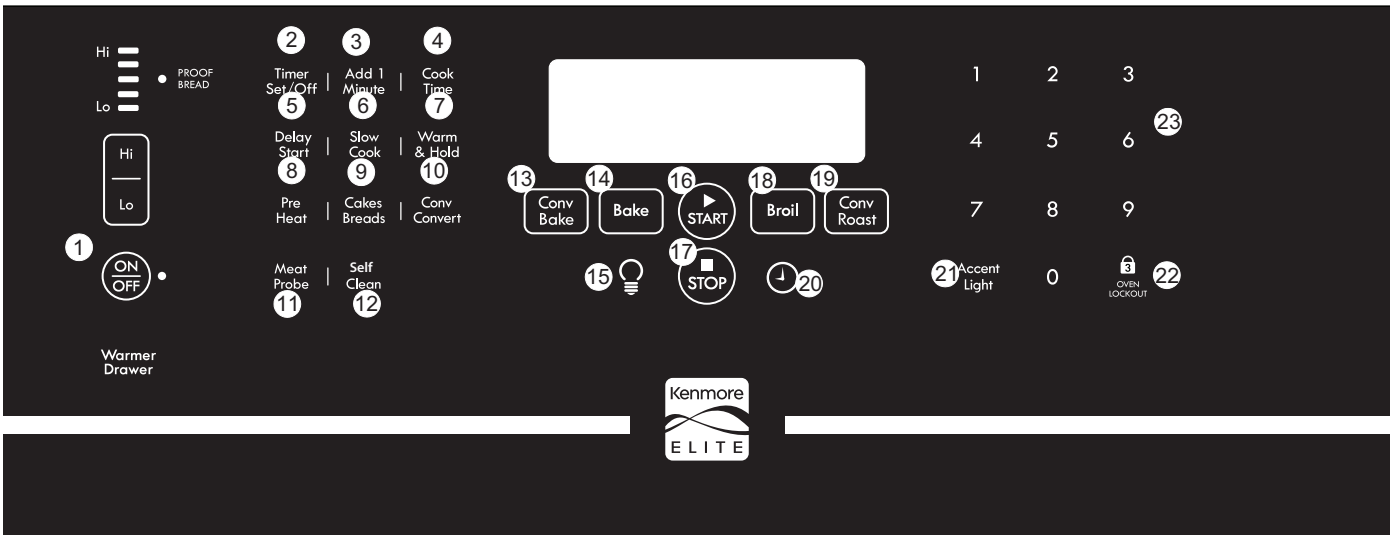
Figura 13: Variedad de parrillas y sus usos

La parrilla plana (algunos modelos) o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción.

La parrilla irregular (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja que las parrillas planas. Este diseño de parrilla permite varias posiciones adicionales entre las posiciones de parrilla plana.

Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la **parrilla inferior** (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de asado de cortes grandes de carne.

Ajuste de los controles del horno



1. **"Warmer Drawer"** (cajón calentador): se usa para mantener alimentos calientes.
2. **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador.
3. **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto): se usa para agregar minutos al temporizador.
4. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para programar la duración de la cocción.
5. **"Delay Start"** (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado, horneado por convección, conversión a convección y autolimpieza para programar una hora de inicio diferido.
6. **"Slow Cook"** (cocción lenta): se usa para ajustar la función de cocción lenta.
7. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para seleccionar la función de calentar y mantener caliente.
8. **"Pre Heat"** (precalentamiento): Se usa para precalentar el horno.
9. **"Cakes"** (tortas)/**"Breads"** (panes): se usa para hornear tortas y panes.
10. **"Conv Convert"** (conversión a convección): se usa para seleccionar la función de conversión a convección.
11. **"Meat Probe"** (sonda para carne): se usa para configurar la sonda para carne.
12. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para ajustar un ciclo de autolimpieza de 2 a 4 horas.
13. **"Conv Bake"** (horneado por convección): se usa para seleccionar la función de horneado por convección.
14. **"Bake"** (hornear): se usa para seleccionar las funciones de horneado normal.
15. **"Light"** (luz): se usa para encender y apagar la luz del horno.
16. **"START"** (encendido): se usa para iniciar todas las funciones del horno.
17. **"STOP"** (apagado): se usa para anular cualquier función del horno programada, excepto el reloj y el temporizador.
18. **"Broil"** (asado a la parrilla): se usa para seleccionar la función de asado a la parrilla.
19. **"Conv Roast"** (asado por convección): se usa para seleccionar la función de asado por convección.
20. **"Clock"** (reloj): se usa para programar la hora del día.
21. **"Accent Light"** (luz de resalte): se usa para encender la luz de resalte.
22. **"Oven Lockout"** (bloqueo del horno): se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
23. **"Numeric Keypad"** (teclado numérico): sirve para programar temperaturas y horas.

Ajustes mínimos y máximos del control

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede ser programado en el control. Una señal sonora de aceptación de ENTRADA sonará cada vez que se oprima una tecla (la tecla de bloqueo del horno tiene un retraso de 3 segundos).

Un tono de ERROR DE ENTRADA (3 señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para dicha función.

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp./tiempo máx.
"PreHeat" (precalentamiento)	170 °F / 77 ° C	550 °F/288 °C
"Bake" (horneado)	170 °F/77 °C	550 °F / 288 °C
"Broil" (asado a la parrilla)	400 °F/205 °C	550 °F / 288 °C
"Timer" (temporizador)	1 min	11 hr 59 min
Autolimpieza	2 horas	4 horas
"Conv Bake" (horneado por convección)	170 °F / 77 °C	550 °F / 288 °C
"Conv Roast" (asado por convección)	170°F / 77 °C	550 °F / 288 °C
"Slow Cook" (cocción lenta)	Bajo (225 °F/108 °C)	Alto (275 °F/135 °C)

"Cook Time" (tiempo de cocción)	1 min	11:59
"Delay Time 12 Hr." (tiempo diferido 12 horas)	1:00	12:59
"Delay Time 24 Hr." (tiempo diferido 24 horas)	0:00	23:59
"Clock 12 Hr." (formato de 12 horas)	1:00	12:59
"Clock 24 Hr." (formato de 24 horas)	0:00	23:59
"Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)	170 °F/77 °C	3:00
Cajón calentador	150 °F / 65 °C	190 °F / 88 °C

Programación del reloj

La primera vez que enchufe el electrodoméstico, en la pantalla aparecerá intermitente la hora **12:00** (Figura 14). Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

Fig. 14 : Pantalla que muestra 12:00 cuando se enchufa el horno por primera vez

1. Oprima (clock).
2. Programe **1 3 0** usando las teclas numéricas.
3. Oprima (START).

Nota importante:

El reloj no puede ser cambiado cuando las funciones de tiempo de cocción, autolimpieza o encendido diferido están activas.

Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer un seguimiento de los tiempos de cocción sin interferir en el proceso de cocción. El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador para 5 minutos:

1. Oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador).
2. Programe 5 con el teclado numérico.
3. Oprima la tecla (START) para iniciar el temporizador.

Para anular el temporizador cuando está activo, oprima **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) nuevamente.

Nota importante:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. Éste sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver la información sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla una vez para mostrar el estado de la otra función.

"Add 1 Minute" (agregar 1 minuto)

Use la función de **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto) para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará 1 minuto adicional. Si oprime esta tecla cuando el temporizador no está activo, el temporizador se encenderá y comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

Para agregar 2 minutos al temporizador:

Oprima **"Add 1 Minute"** (agregar 1 minuto) dos veces.

Ajuste del formato de la hora (12 ó 24 horas)

La visualización del reloj permite elegir entre el formato de 12 y 24 horas. El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas.

Para activar el formato de 12 o 24 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla (clock) durante 6 segundos.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre el formato de hora de "12 Hr day" (formato de 12 horas) y "24 Hr day" (formato de 24 horas).
3. Oprima (START) para aceptar la opción.

Fig. 15 : Ajuste del reloj para funcionamiento de 12 horas

Fig. 16 : Ajuste del reloj para funcionamiento de 24 horas

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 12 horas. El horno puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para cambiar entre horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) durante 6 segundos. En la pantalla aparecerá **"12 Hr OFF"** (apagado después de 12 horas).
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre **"12 Hour Off"** (apagado a las 12 horas) y **"Stay On"** (horneado continuo).
3. Oprima START para aceptar la opción.

Fig. 17 : Funcionamiento de 12 horas

Fig. 18 : Funcionamiento continuo

Para cambiar el formato de temperatura del horno

El control del horno está programado de fábrica para mostrar **°F** (Fahrenheit). El control puede ser ajustado para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius.

Para cambiar el formato de temperatura a °C (Celsius) o a °F (Fahrenheit):

1. Mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) durante 6 segundos. **F** o **C** debería aparecer en la pantalla.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar el formato entre grados **Fahrenheit** o **Celsius**.
3. Oprima START para aceptar la opción.

Nota importante:

La temperatura del horno no puede ser modificada si las funciones de cocción o de autolimpieza están activas.

Fig. 19 : Ajuste en grados Fahrenheit

Fig. 20 : Ajuste en grados Celsius

Modo silencioso o modo de control con señal sonora

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras. El control puede ser programado para funcionamiento silencioso y luego ser reprogramado para que emita todas las señales sonoras normales.

Para programar el modo silencioso o con señal sonora:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) durante 6 segundos. La configuración actual aparecerá en la pantalla.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre **"bEEP On"** (sonidos activados) o **"bEEP OFF"** (sonidos desactivados).
3. Oprima START para aceptar la opción.

Fig. 21 : Funcionamiento sonoro

Fig. 22 : Funcionamiento silencioso

Bloqueo del horno

El control puede programarse para bloquear la puerta del horno y desactivar los controles del horno.

OVEN LOCKOUT

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla STOP durante 3 segundos.

   "door Loc" (puerta bloqueada)aparecerá en la pantalla (Figura 23). El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a bloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Cuando la puerta esté bloqueada, "Loc" (bloqueo) aparecerá en la pantalla. (Figura 24)

Fig. 23 : Seguro de la puerta

Fig. 24 : Puerta bloqueada

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla STOP durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a desbloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se desbloquee completamente.
2. Cuando el mensaje **"Loc"** (bloqueo) desaparezca de la pantalla, puede abrir la puerta, y las teclas de control de la pantalla estarán disponibles.

Nota importante:

- Para evitar posibles daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras el mensaje **"door Loc"** (puerta bloqueada) se muestre en la pantalla.
- Si oprime una tecla de control mientras la función **"OVEN LOCKOUT"** (bloqueo del horno) está activa, el control puede emitir tres señales sonoras para indicar que esta función no está disponible durante el bloqueo del horno.

Ajuste del precalentamiento

Para obtener el mejor rendimiento del horneado, use la función "PreHeat" (precalentamiento). La función de precalentamiento aumentará la temperatura del horno a la temperatura programada. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura programada y que puede colocar la comida en el horno.

Cuando el horno haya terminado de precalentarse, la función de precalentamiento funcionará como la función de horneado y mantendrá la temperatura del horno hasta que se anule la función.

Puede utilizar el precalentamiento para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Para ajustar el precalentamiento con la temperatura predeterminada de horneado de 350 °F (177 °C):

1. Oprima **"PreHeat"** (precalentamiento).
2. Oprima START.

Para anular el precalentamiento en cualquier momento, oprima STOP.

Fig. 25 : Horno en precalentamiento para hornear

1. Oprima **"PreHeat"** (precalentamiento).
2. Programe **4 5 0** con el teclado numérico.
3. Oprima START.

Para anular el precalentamiento en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- Cuando se ajuste la función "Bake" (horneado) o una función de cocción que precaliente el horno (excepto la función de asar), el ventilador de convección se encenderá y permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura programada.
- El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea configurar el horno para horneado continuo: vea “Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas” para obtener información detallada.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que puede colocar la comida en el horno.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Para hornear usando la temperatura predeterminada de 350 °F:

1. Oprima la tecla “Bake” (horneado).
2. Oprima START.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima STOP.

Para ajustar el horno a una temperatura de 425 °F:

1. Oprima la tecla “Bake” (horneado).
2. Programe **4 2 5** con el teclado numérico.
3. Oprima START.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima STOP.

Consejos de horneado:

- Cuando utilice dos parrillas para hornear, separe las asaderas como se muestra en Figura 26 para obtener resultados de horneado más uniformes.
- Los utensilios oscuros u opacos y de vidrio absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Para evitar esto, es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.

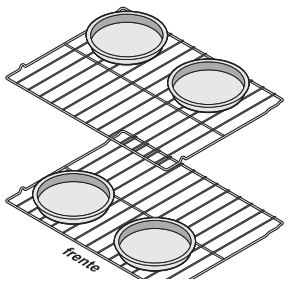


Fig. 26 : Separe las asaderas para un horneado más uniforme

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la función de tiempo de cocción para apagar automáticamente el horno después del tiempo deseado.

Para hornear con una temperatura predeterminada del horno de 350 °F (177 °C) y el apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima **"Cook Time" (tiempo de cocción)**.
2. Programe **3 0** usando las teclas numéricas.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima la tecla "Bake" (horneado).
5. Oprima START.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

1. **"End"** (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla STOP.

Fig. 27 : Fin de la función de horneado

Nota importante:

- La función "Cook Time" (tiempo de horneado) puede ser usada con las funciones "Bake" (hornear), "Conv Bake" (horneado por convección), "Conv Roast" (asado por convección), "Slow Cook" (cocción lenta) y "PreHeat" (precalentamiento). "Cook Time" (tiempo de cocción) o "Delay Start" (encendido diferido) no funcionarán con la función de asado a la parrilla.
- El tiempo máximo predeterminado de la función de tiempo de cocción es de 11 horas y 59 minutos.
- Después de activar la función de tiempo de cocción, oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de horneado restante.
- Los utensilios oscuros u opacos y de vidrio absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Para evitar esto, es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.

Ajuste del encendido diferido

"Delay Start" (encendido diferido) programa una hora de inicio diferida para las funciones de cocción o de limpieza del horno. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta.

⚠ WARNING PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.
No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar el horno para hornear con encendido diferido a las 5:30 y para apagarse automáticamente después de 50 minutos a 375 °F:

1. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **5 0** con el teclado numérico.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
5. Programe **5 3 0** usando las teclas numéricas.
6. Oprima START para aceptar la opción.
7. Oprima **"Bake"** (horneado).
8. Programe **3 7 5** usando las teclas numéricas.
9. Oprima START.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

1. **"End"** (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente. (Figura 27)
2. El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla STOP.

Nota importante:

- El encendido diferido puede ser programado con el reloj en formato de 24 horas. Consulte vea “Ajuste del formato de la hora (12 ó 24 horas)”para obtener más información.
- La función de encendido diferido se puede ser utilizar con las funciones de horneado por convección, asado por convección, conversión a convección, horneado, cocción lenta, precalentamiento y autolimpieza. Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.

Ajuste del horneado por convección

Beneficios de la función de horneado por convección:

- Los alimentos pueden cocinarse entre un 25 y un 30% más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
- Horneado en múltiples parrillas.

Las funciones de convección utilizan un ventilador para circular uniforme y continuamente el calor del horno alrededor del horno. Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la vez. El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, lo que sella los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente.

La mayoría de los alimentos se cocinarán más rápido y de manera más uniforme con la función de convección.

La función de horneado por convección puede ajustarse para una temperatura del horno de entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Sugerencias para el horneado por convección:

- Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno cuando se horneen alimentos como galletas, bizcochos y pan.
- Organice los utensilios como se muestra en Figura 28 cuando utilice la función de horneado por convección.
- Reduzca la temperatura del horno a 25 °F (-3,8 °C) menos de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de cocción recomendado.
- Para obtener los mejores resultados cuando use una sola parrilla, coloque la parrilla en la posición 3 o 4 (Figura 29). Cuando use 2 parrillas a la vez, colóquelas en las posiciones 3 y 5. Cuando use 3 parrillas a la vez, colóquelas en las posiciones 2, 4 y 6 (utilice la parrilla irregular sólo en la posición 6).

Para programar el horneado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

1. Oprima la tecla **"Conv Bake" (horneado por convección)**.
2. Oprima START.

Para anular el horneado por convección en cualquier momento, oprima STOP.

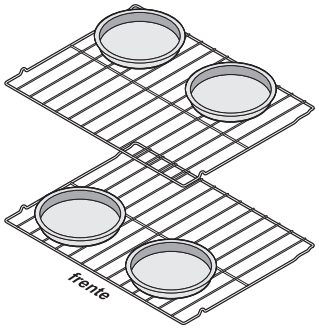


Fig. 28 : Colocación del utensilio utilizando varias parrillas en el horneado por convección

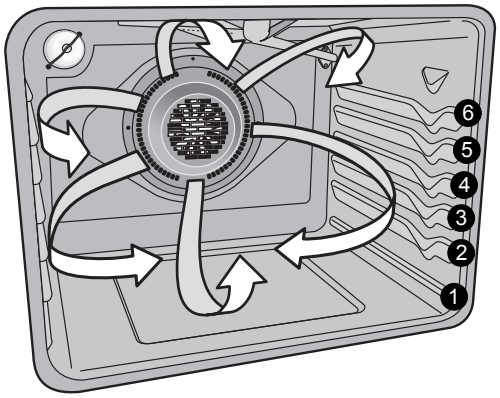


Fig. 29 : Posiciones de las parrillas del horno y circulación del aire

- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección esté activa, el ventilador de convección **dejará de girar** hasta que cierre la puerta del horno.
- Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.
- Los utensilios oscuros u opacos y de vidrio absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Para evitar esto, es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.

Ajuste de la conversión a convección

La función de conversión a convección facilita convertir cualquier receta de horneado normal a horneado por convección. El control del horno utiliza la programación normal de la receta y la **ajusta a una temperatura más baja** para horneado por convección.

Cuando se usa la conversión a convección con encendido diferido, la función de conversión a convección mostrará el mensaje **"CF"** (verificar alimento) (Figura 30) cuando se alcanza el 75% del tiempo de cocción. En ese momento el control del horno emitirá 1 señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado.

Fig. 30 : Recordatorio de que debe verificar el alimento

3. Oprima la tecla **"Conv Convert"** (conversión a convección).

Para anular la conversión a convección en cualquier momento, oprima STOP .

Para hornear con conversión a convección con la temperatura del horno de 375 °F (190 °C) y apagado automático después de 30 minutos:

1. Oprima la tecla **"Conv Bake"** (horneado por convección).
2. Oprima START para aceptar la opción.
3. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
4. Programe **3 0** usando las teclas numéricas.
5. Oprima START para aceptar la opción.
6. Programe **3 7 5** con el teclado numérico.
7. Oprima START para aceptar la opción.
8. Oprima la tecla **"Conv Convert"** (conversión a convección).

Para anular la conversión a convección y detener el proceso de cocción en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- La conversión a convección solo se puede utilizar con la función **"Conv Bake"** (horneado por convección) y con un mínimo de **20 minutos** de cocción por utilizar la función de horneado por convección.
- Cuando use la conversión a convección, la reducción del tiempo de cocción dependerá de la temperatura del horno.
- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección esté activa, el ventilador de convección **dejará de girar** hasta que cierre la puerta del horno.

Ajuste del asado por convección

La función de asado por convección combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección para asar carne de res y de ave. Las carnes cocinadas con el asado por convección quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro.

Puede utilizar el asado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Sugerencias para el asado por convección:

- No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos con "Conv Roast" (asado por convección).
- Como la función de asado por convección cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
- No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que la carne se dore adecuadamente.

Para ajustar el asado por convección usando la temperatura predeterminada de horneado de 350 °F:

1. Oprima **"Conv Roast"** (asado por convección).
2. Oprima START .

Para anular el asado por convección en cualquier momento, oprima STOP .

Nota importante:

- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección esté activa, el ventilador de convección **dejará de girar** hasta que cierre la puerta del horno.

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante y obtener un dorado ideal. La función de asar está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). La temperatura de asado se puede ajustar entre los 400 °F (205 °C) y los 550 °F (288 °C).

Tenga en cuenta que las sugerencias de la tabla de ajustes de asado a la parrilla (Tabla 1) son sólo recomendaciones. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea. Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

Para asar a la parrilla usando la temperatura predeterminada de asar de 550 °F:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Cierre la puerta antes de asar.
3. Oprima **"Broil"** (asado a la parrilla).
4. Oprima START.
5. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado hasta que lo desee.
6. Cuando termine de asar, oprima STOP.

Para anular el asado a la parrilla en cualquier momento, oprima STOP.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y APAGUE el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. NO vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

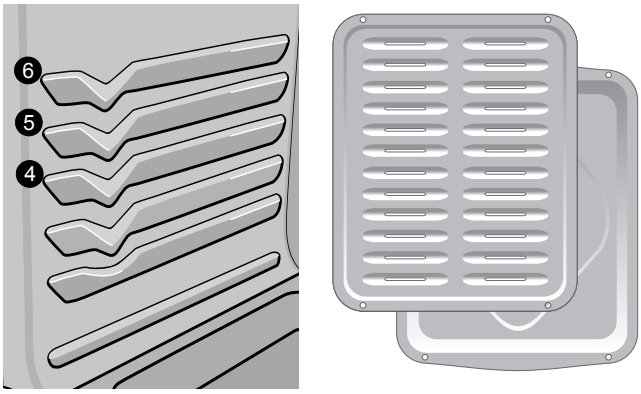


Fig. 31 : Asadera e inserto (Izq.) Posiciones de la parrilla de asar (Der.)

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Nota importante:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado, utilice una asadera de alta calidad con un inserto. Las asaderas están diseñadas para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
- Las opciones de tiempo de cocción o de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.

Tabla 1: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1.° lado	2.° lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 o 6	550 °F (288 °C)	6	4	Medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	5 o 6	550 °F (288 °C)	7	5	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grosor	5 o 6	550 °F (288 °C)	8	7	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5	550 °F (288 °C)	8	6	Bien cocido
Pollo (con hueso)	4	450 °F (232 °C)	20	10	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5	450 °F (232 °C)	8	6	Bien cocido
Pescado	5	550 °F (288 °C)	- como se indica -		Bien cocido
Camarones	5	550 °F (288 °C)	- como se indica -		Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	6*	550 °F (288 °C)	9	7	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5	550 °F (288 °C)	10	8	Bien cocido

*Use la parrilla irregular sólo en la posición 6.

"Cakes" (tortas)/"Breads" (panes)

Las funciones "Cakes" (tortas)/"Breads" (panes) están diseñadas para ofrecer un rendimiento óptimo de la cocción para tortas o panes. Esta función resulta conveniente para hornear tortas, bizcochos de chocolate, pasteles (frescos o congelados), flanes horneados, tortas de queso, panes, rollos, bizcochos, panecillos y pan de maíz.

La función "Cakes" (tortas) proporciona un precalentamiento con un ciclo menos fuerte de encendido y apagado que le da mayor volumen a las tortas y permite que los alimentos delicados se cocinen de manera uniforme.

La función "Breads" (panes) añade un precalentamiento especial al ciclo de horneado para calentar completamente el interior del horno, a fin de dorar los alimentos de manera uniforme.

Para programar la función para tortas o panes con una temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

1. Organice las parrillas del interior del horno cuando estén frías. Precaliente el horno según lo desee y coloque el alimento el horno.
2. Para tortas, oprima la tecla **"Cakes"** (tortas)/**"Breads"** (panes) hasta que aparezca **"CAKES"** (tortas) en la pantalla de control del horno.

Para panes, oprima la tecla **"Cakes"** (tortas)/**"Breads"** (panes) hasta que aparezca **"BREADS"** (panes) en la pantalla de control del horno.

3. Oprima START.

Fig. 32 : Configuración del horno para el horneado de tortas

Fig. 33 : Configuración del horno para el horneado de panes

Nota importante:

- Los utensilios oscuros u opacos y de vidrio absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados, dorados o crudos de lo esperado. Para evitar esto, es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción de ciertos alimentos.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura del horno.
- Los panes darán mejores resultados si se emplea una sola parrilla del horno para hornearlos.
- Obtendrá los mejores resultados con tortas de capas usando la función "Cakes" (tortas).

Horneado de tortas de capas con 1 ó 2 parrillas del horno

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 3 y 5 (use la posición 6 con la parrilla irregular). Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas usando una parrilla, coloque la parrilla irregular en las posiciones 3 ó 4.

Sonda para carne

Cuando cocine carnes como asados, jamones o carne de ave, use la sonda para carne para verificar la temperatura interna del alimento sin tener que adivinar. Para algunos alimentos, especialmente la carne de ave y los asados, verificar la temperatura interna es el mejor método para asegurarse de que queden bien cocidos.

Nota importante:

- SÓLO utilice la sonda para carne proporcionada con el electrodoméstico. Cualquier otra sonda o dispositivo podría dañar el electrodoméstico y el receptáculo de la sonda para carne.
- Nunca deje o almacene la sonda para carne en el interior del horno.
- Manipule la sonda para carne con cuidado cuando la inserte y retire de los alimentos o del receptáculo. No use pinzas para tirar del cable de la sonda para carne cuando inserte o retire la sonda de los alimentos o del receptáculo.
- Descongele los alimentos completamente antes de insertar la sonda para carne para evitar dañarla.
- Para evitar posibles quemaduras, después de cocinar los alimentos desenchufe cuidadosamente la sonda para carne con un tomaollas para protegerse las manos.

Colocación adecuada de la sonda para carne:

Siempre inserte la sonda para carne de manera que la punta quede en el centro de la parte más gruesa de la carne. No permita que la sonda para carne toque el hueso, la grasa, el cartílago ni la asadera.

Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda para carne en el centro del músculo o articulación más bajos. Para platos como pastel de carne (rosbif) o guisos, inserte la sonda para carne en el centro del alimento. Cuando cocine pescado, inserte la sonda para carne justo por encima de la aleta.

Para carne de ave o pavo entera, inserte la sonda en la porción más gruesa del muslo interior justo debajo de la pata (vea la Figura 34).

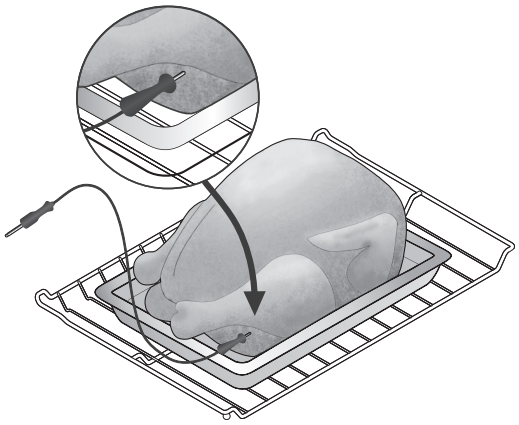


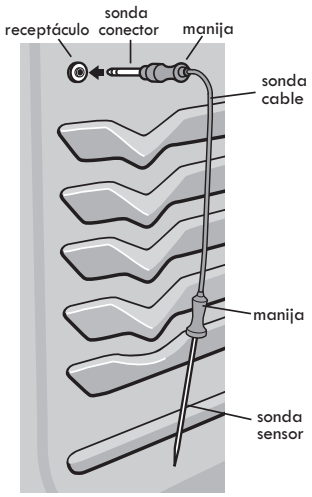
Fig. 34 : Sonda en la parte más gruesa del muslo

"Meat probe" (sonda para carne) (continuación)

Nota importante:

Si desea cambiar el comportamiento del horno tras alcanzar la temperatura deseada, debe hacerlo antes de comenzar el proceso de cocción.

Para configurar la sonda para carne:



1. Prepare los alimentos e inserte adecuadamente la sonda de temperatura. NO precaliente o comience la cocción antes de haber insertado la sonda de carne. La sonda debe ser insertada en el alimento y en el receptáculo mientras el horno todavía está frío.
2. Coloque los alimentos preparados en la parrilla deseada en el interior del horno.
3. Enchufe la sonda para carne en el receptáculo ubicado en la parte delantera izquierda de la cavidad del horno.
4. Cuando la sonda para carne esté enchufada correctamente en el receptáculo, el icono de sonda se iluminará en la pantalla de control del horno.
5. Para programar la temperatura, oprima la tecla **"Meat Probe"** (sonda para carne) una vez y programe la temperatura que desea que los alimentos alcancen utilizando las teclas numéricas (la temperatura predeterminada es 170 °F/77 °C). Oprima START para aceptar la temperatura deseada para la sonda para carne. Cierre la puerta del horno.
6. Programe el control del horno para "Bake" (horneado), "Conv Bake" (horneado por convección) o "Conv Roast" (asado por convección) y luego, programe la temperatura deseada para el horno. La sonda para carne no puede configurarse con las funciones de asado a la parrilla o autolimpieza.
7. Durante el proceso de cocción, la temperatura real detectada por la sonda para carne aparecerá en la pantalla de forma predeterminada. Para ver la temperatura programada, oprima la tecla "Meat Probe" (sonda para carne) una vez. Después de 6 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real detectada por la sonda para carne. Si es necesario cambiar la temperatura de cocción de los alimentos durante la cocción, oprima la tecla **"Meat Probe"** (sonda para carne) una vez y utilice el teclado numérico para ajustar la temperatura deseada. Oprima START para aceptar cualquier cambio.
8. El control del horno emitirá 3 señales sonoras cuando se alcance la temperatura interna deseada. De forma predeterminada, el horno cambiará automáticamente al ajuste Warm & Hold (calentar y mantener caliente). La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C). Encontrará las instrucciones para cambiar el comportamiento del horno tras alcanzar la temperatura interna deseada más adelante en esta sección.
9. Oprima la tecla STOP para anular la cocción en cualquier momento.

Para programar el horno para que siga cocinando después de alcanzar la temperatura programada para la sonda:

1. Oprima la tecla **"Meat Probe"** (sonda para carne) y manténgala oprimida durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) y navegue por las opciones hasta que aparezca el mensaje **"Continu"** y luego oprima START para aceptar.

Para programar el horno para que detenga la cocción y automáticamente inicie "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) una vez alcanzada la temperatura deseada para la sonda de carne:

1. Oprima la tecla **"Meat Probe"** (sonda para carne) y manténgala oprimida durante 6 segundos.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) y navegue por las opciones hasta que aparezca el mensaje **"CANCEL"** (anular) y luego oprima START para aceptar.

Fig. 35 : Sonda configurada para continuar la cocción

Fig. 36 : Sonda configurada para anular la cocción

Temperaturas internas mínimas de cocción

Tipo de alimento	Temperatura interna
Carne de res, ternera, cordero-asados, filetes y chuletas	
Término medio	160 °F (71 °C)
Bien cocida	170 °F (77 °C)
Cerdo fresco-asados, filetes y chuletas	
Término medio	160 °F (71 °C)
Bien cocida	170 °F (77 °C)
Jamón	160 °F (71 °C)
Carne de ave	
Pollo entero, pavo	165 °F (74 °C)
Pechugas de ave, asados	165 °F (74 °C)
Relleno (cocinado solo o en el interior del ave)	165 °F (74 °C)
Sobras	165 °F (74 °C)

Información cortesía del Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de los EE. UU.

El departamento de agricultura de los EE. UU. indica que "la carne semicruda es popular, pero debe saber que si cocina la carne sólo hasta alcanzados los 140 °F/60 °C significa que algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura mínima recomendada por el departamento de agricultura de los EE. UU. (USDA) es de 145 °F/63 °C para carne de res fresca término medio.

Ajuste de cocción lenta

La función de cocción lenta puede ser usada para cocinar alimentos más lentamente a temperaturas más bajas. La función de cocción lenta ofrece resultados similares a los de una olla de cocción lenta.

Esta función es ideal para asar carne de res, de cerdo y de ave. Cuando usa la cocción lenta para preparar carne, el exterior de esta se oscurece pero no se quema. Esto es normal.

Hay dos ajustes disponibles para esta función: "HI" (Alto) o "LO" (Bajo). El ajuste alto es el mejor para cocinar alimentos durante 4 a 5 horas. El ajuste bajo es el mejor para cocinar alimentos durante 8 a 9 horas.

Algunas sugerencias para obtener los mejores resultados del uso de la función de cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos con la función de cocción lenta.
- Cuando use una sola parrilla, colóquela en la posición 2 ó 3.
- Coloque las parrillas múltiples para acomodar el tamaño de los utensilios de cocción cuando cocine varios alimentos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta cuando revise el alimento. Si el calor del horno se escapa con frecuencia, es posible que se deba extender el tiempo de cocción lenta.
- Cubra los alimentos para mantener la humedad o use una tapa holgada o ventilada para permitir que los alimentos se doren o tuesten.
- Los asados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, si la carne tiene hueso y la forma del asado.
- Use la temperatura recomendada en la receta para el alimento y un termómetro de cocina para determinar cuándo está listo el alimento.
- No es necesario precalentar el horno al usar la función de cocción lenta.
- Añada las cremas o salsas de queso durante la última hora de cocción.

⚠ ADVERTENCIA **PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS**. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar la cocción lenta:

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta). **"HI"** aparecerá en la pantalla para indicar que el ajuste predeterminado de temperatura es alto.
3. Si requiere un ajuste de temperatura bajo, oprima nuevamente la tecla **"Slow Cook"** (cocción lenta) para seleccionar el nivel bajo.
4. Oprima START para activar "Slow Cook" (cocción lenta).

Para anular la cocción lenta en cualquier momento, oprima STOP.

Nota importante:

- La cocción lenta puede utilizarse con las funciones adicionales de tiempo de cocción y encendido diferido.
- El tiempo máximo de cocción para la función de cocción lenta es de 11 horas y 59 minutos a menos que se haya cambiado el control al modo de horneado continuo.

Warm & Hold™ (calentar y mantener caliente)

La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función de calentar y mantener caliente se apagará automáticamente. La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función de calentar y mantener caliente mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente):

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"HLd"** (mantener caliente) aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
3. Oprima START. La función de calentar y mantener caliente se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla STOP.

Para activar la función de calentar y mantener caliente después de hornear por 45 minutos a la temperatura predeterminada del horno de 350 °F:

1. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Programe **4 5** con el teclado numérico.
3. Oprima START para aceptar la opción.
4. Oprima **"Bake"** (horneado).
5. Oprima START para aceptar la opción.
6. Oprima **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"HLd"** aparecerá en la pantalla.
7. Oprima START para aceptar la opción. Cuando el tiempo de cocción se acabe, la función de calentar y mantener caliente se ENCENDERÁ automáticamente. Esta función se apagará automáticamente después de 3 horas.

Nota importante:

- La función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C) durante 3 horas.
- Puede programar la función de calentar y mantener caliente cuando termine de hornear o puede agregarla automáticamente después de la cocción con la opción de tiempo de cocción. También puede agregar la opción de encendido diferido.

"Recipe Recall" (memoria de recetas)

Utilice la función "Recipe Recall" (memoria de recetas) para almacenar y volver a utilizar sus ajustes de horneado favoritos. Esta función guarda y activa ajustes de recetas diferentes. "Bake" (horneado), "Conv Bake" (horneado por convección), "Conv Roast" (asado por convección) y "Recipe Recall" (memoria de recetas) pueden programarse para cualquier temperatura de horneado entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Para guardar una receta de horneado. La receta de este ejemplo es para un horneado a 325 °F con un tiempo de cocción de 45 minutos:

1. Oprima **"Bake"** (horneado).
2. Oprima 3 2 5 con las teclas numéricas para programar la temperatura del horno.
3. Oprima START.
4. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
5. Oprima **4 5** con las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
6. Mantenga oprimida la tecla START hasta escuchar una señal sonora (aprox. 3 segundos). La señal sonora indica que esta receta ha sido guardada en la memoria.
7. Oprima STOP.

Nota importante: El horno comenzará a calentar automáticamente usando la receta guardada a menos que oprima la tecla STOP.

Para utilizar la receta almacenada en el ejemplo anterior. La receta es para hornear a 325 °F (162 °C) durante 45 minutos:

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). (Si guardó la receta usando otra función de cocción, presione la tecla correspondiente.).
3. Oprima START. El horno comenzará a cocinar con la receta almacenada. Si se programó un tiempo de cocción anteriormente, esta función también lo recordará.

Para anular el uso de la memoria de recetas en cualquier momento, oprima STOP.

Para borrar una receta guardada en memoria:

1. Oprima la función donde se guardó la receta y programe otra temperatura o la predeterminada 350 °F para sobrescribir la temperatura existente.
2. Oprima START.
3. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción), escriba **0** (cero) y mantenga oprimida la **tecla de inicio** durante 3 segundos hasta que escuche la señal sonora.
4. Oprima la tecla STOP para detener la cocción.

Nota importante:

- La función **"Recipe Recall"** (memoria de recetas) guarda los ajustes **"Bake"** (horneado), **"Conv Bake"** (horneado por convección), **"Conv Roast"** (asado por convección), **"Slow Cook"** (cocción lenta), **"Cakes"** (tortas)/**"Breads"** (panes) y **"Preheat"** (precalentamiento). Esta función no funciona con la opción **"Delay Start"** (encendido diferido).
- Si la receta utilizada incluye tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente una vez que el tiempo de cocción haya transcurrido.

Luz de Resalte

Fig. 37 : Función de luz de resalte ubicada debajo de los controles del horno

El electrodoméstico incluye una luz de resalte decorativa en la base del panel de controles del horno. Dicha luz de resalte proporciona una función de intensidad estilo teatro que aumenta lentamente la intensidad al encender el horno y que disminuye dicha intensidad al apagarlo.

Cuando la luz acentuada está apagada, funciona en el modo automático. Esto significa que la luz de resalte se encenderá automáticamente cuando el horno, una función de la cubierta o funciones como el temporizador, se hayan activado. La luz de resalte se apagará automáticamente cuando estas funciones o características ya no estén activas.

Cuando la luz de resalte esté APAGADA, se podrá ENCENDER manualmente; para ello, deberá oprimir la tecla **"Accent Light"** (luz de resalte) una vez. Si la luz de resalte se ha encendido manualmente, permanecerá encendida hasta que se proceda a apagarla manualmente al oprimir la tecla **"Accent Light"** (luz de resalte) nuevamente. El brillo de la luz decorativa puede ser ajustada entre 0 y 100 por ciento de intensidad.

Para ajustar la intensidad de la luz decorativa:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Accent Light"** (luz de resalte) hasta escuchar una señal sonora que indique que se guardaron los cambios (aproximadamente 6 segundos).
2. El ajuste predeterminado de brillo de 100 aparecerá en la pantalla (Figura 38).
3. Utilizando las teclas numéricas, programe una cantidad entre 0 y 100 para cambiar el nivel de brillo. Si ingresa 0 (Figura 39), se APAGARÁ efectivamente la luz acentuada hasta que ajuste el nivel de intensidad a un nivel superior.
4. Oprima START para guardar el ajuste de brillo deseado.

Nota: Para verificar el nivel de intensidad después de ajustarlo, oprima la tecla "Accent Light" (luz decorativa) una vez. Si debe hacer ajustes adicionales, repita los pasos 1, 3 y 4 más arriba.

Luz de resalte

Fig. 38 : Luz de resalte en la intensidad más alta

Fig. 39 : Luz de resalte en la configuración más baja

Funcionamiento de las luces del horno

Las luces interiores del horno se ENCENDERÁN automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima la tecla para ENCENDER y APAGAR las luces interiores del horno cuando la puerta del horno esté cerrada. La luz del horno no funcionará durante la autolimpieza.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la parte trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar la luz interior del horno, vea el apartado **"Cambio de la luz del horno"** en la sección **"Cuidado y limpieza"**.

Ajuste de las temperaturas del horno

El electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35 °F (19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para aumentar (+) o reducir (-) la temperatura del horno en 20 °F:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (horneado) hasta que el control emita una señal sonora (aproximadamente 6 segundos).
2. Programe **2 0** con el teclado numérico.
3. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para cambiar entre (**+**) si va a aumentar la temperatura y (**-**) si la va a reducir.
4. Oprima START para aceptar el cambio.

Nota importante:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- Si la temperatura muestra un ajuste de -20 °F y requiere cambiarlo a +20 °F, puede cambiar entre (-) y (+) en la pantalla oprimiendo la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza).
- **NO UTILICE** termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 °F a 40 °F grados con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19 °C.

Restablecimiento de las configuraciones predeterminadas de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados para el control del horno. Con el pasar del tiempo, el usuario puede cambiar estos ajustes predeterminados. Las siguientes opciones tienen ajustes de usuarios que pueden ser modificados y pueden haber sido cambiadas desde la fabricación del electrodoméstico:

- Formato de la hora (12 o 24 horas)
- Horneado continuo o ahorro de energía después de 12 horas
- Control silencioso o sonoro
- Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de la temperatura del horno
- Recetas almacenadas

⚠ ATENCION Si decide restablecer los ajustes, **TODOS** los ajustes mencionados anteriormente serán restablecidos a los ajustes originales de fábrica, la diferencia de temperatura del horno se restaurará y cualquier información guardada se borrará.

Para restaurar el control del horno a los ajustes predeterminados de fábrica:

1. Mantenga oprimida la tecla **7** hasta escuchar una señal sonora (aproximadamente 6 segundos).
2. Oprima START. El control volvió a la configuración predeterminada de fábrica.

Programación del modo sabático (para usarlo en el Shabat y otras fiestas judías)

Para obtener más detalles, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el sitio siguiente en Internet: www.star-k.org.

Las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) se usan para programar el modo sabático. Esta función sólo puede utilizarse cuando la función **"Bake"** (horneado) está activa.

Una vez que el horno se haya programado correctamente para la función **"Bake"** (horneado) con el modo sabático activado, el horno permanecerá ENCENDIDO continuamente hasta que se anule el modo sabático. El modo sabático anulará el modo de ahorro de energía después de 12 horas (ajuste predeterminado) y activará el modo de horneado continuo.

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para programar un horneado a la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) con el modo sabático:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas del horno, coloque los utensilios en el horno y cierre la puerta.
3. Oprima **"Bake"** (horneado).
4. Oprima START.
5. Si no necesita programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, **omita este paso y vaya al paso 6**. Si desea programar un tiempo de cocción o una hora de inicio diferido, programe las funciones en este paso. Consulte las secciones "Cook Time" (tiempo de cocción) o "Delay Start" (encendido diferido) para obtener instrucciones.
6. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante aproximadamente 3 segundos para programar el modo sabático. Una vez que la función esté programada, **"SAb"** (Figura 40) aparecerá en la pantalla para indicar que el modo sabático del horno se programó correctamente.

Fig. 40 : Horno que muestra el ajuste del modo sabático

Nota importante:

- No se recomienda intentar activar ninguna otra función que no sea "Bake" (horneado) mientras el modo sabático esté activo. SOLO las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando el modo sabático esté activo: teclas numéricas del 0 al 9, "Bake" (horneado), START y STOP. NINGUNA DE LAS DEMÁS TECLAS se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Oprima **"Bake"** (horneado), utilice el teclado numérico para programar la nueva temperatura del horno (170 °F a 550 °F [77 °C a 288 °C]) y oprima START (solamente para las fiestas judías). Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se recomienda que todo cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático esté activado se confirme oprimiendo la tecla START dos veces. Esto asegurará que el horno permanezca ENCENDIDO incluso si la temperatura que se intentó programar era menor o mayor que los límites del control. Si se programa la temperatura del horno incorrectamente, la temperatura del horno pasará automáticamente a 170 °F (77°C) o a 550 °F (288 °C). Intente programar la temperatura deseada nuevamente.
- Si requiere el uso de la luz del horno durante el Shabat, oprima la tecla para encender la luz antes de activar el modo sabático. Una vez que la luz del horno esté ENCENDIDA y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se APAGUE el modo sabático. Si requiere que la luz del horno esté apagada, asegúrese de apagarla antes de activar el modo sabático.
- Recuerde que el horno se apagará automáticamente después del tiempo de cocción, del encendido diferido o de un ciclo de calentar y mantener caliente, por lo que solo podrá usarse una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.
- Si desea programar una hora de inicio diferido a más de 11 horas y 59 minutos, programe el control del horno para usar el formato de hora de 24 horas. Si desea leer instrucciones detalladas, vea “Ajuste del formato de la hora (12 ó 24 horas)”.

Modo sabático (cont.)

Para apagar el horno y mantener el modo sabático activo:

Oprima STOP.

Para apagar el modo sabático:

Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. El control emitirá una señal sonora para indicar que se guardaron los cambios y **"SAb"** desaparecerá de la pantalla. El modo sabático ya no estará programado.

Qué hacer durante una falla eléctrica después de que el modo sabático ha sido activado:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará que ha sido programado para el modo sabático y la pantalla mostrará el mensaje **"SF"** (falla del modo sabático) (Figura 41).

Fig. 41 : Pantalla que muestra una falla eléctrica en el modo sabático

Puede retirar el alimento del horno mientras el modo sabático está activado. Sin embargo, el horno no podrá ser encendido nuevamente hasta que finalice el Shabat o la fiesta judía. Después de que termine el Shabat, APAGUE el modo sabático. Mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo sabático. **"SF"** desaparecerá de la pantalla y el horno se podrá usar de manera normal.

Fermentado de pan (cajón calentador)

El cajón calentador tiene una función "Proof Bread" (fermentado de pan) que se puede usar para ayudarlo a preparar la masa para el pan. El tiempo recomendado para mantener la masa fresca o descongelarla en el cajón calentador es de 45 a 60 minutos. Los tiempos pueden variar según la masa. Sin embargo, asegúrese de seguir los tiempos que recomienda la receta.

Ya que la masa aumentará a casi el doble de su tamaño, asegúrese de colocar la masa preparada en un plato grande. Ajuste la parrilla en la posición orientada hacia abajo (Figura 42) y coloque el tazón con la masa en la parrilla.

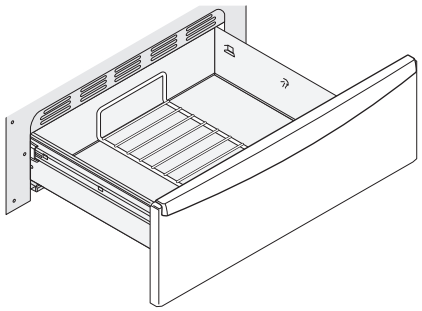


Fig. 42 : Parrilla del cajón calentador hacia abajo para el fermentado de pan

Para programar el fermentado de pan utilizando el cajón calentador:

1. Coloque la parrilla del cajón calentador en el cajón calentador y coloque la masa en un tazón grande en la parrilla. Cierre el cajón calentador.
2. Oprima la tecla **"ON-OFF"** (encendido/apagado) para ENCENDER el cajón calentador.
3. Oprima la tecla **"Lo"** (bajo) una vez para ajustarlo al nivel de potencia bajo.
4. Oprima la tecla **"Lo"** (bajo) nuevamente para activar la función "Proof Bread" (fermentado de pan). La luz indicadora de fermentado de pan se encenderá cuando la función de fermentado de pan esté activa (Figura 43).
5. Cuando la masa esté lista, oprima la tecla **"ON-OFF"** (encendido/apagado) para apagar el cajón calentador y retire la masa de pan del cajón.

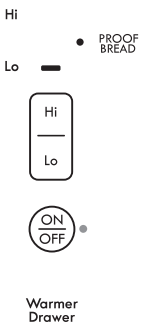


Fig. 43 : Luz indicadora de fermentación de pan

Cajón calentador

El propósito del cajón calentador es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados, como verduras, salsas para carne, carnes, cacerolas, bizcochos, panecillos y pasteles. No se recomienda calentar alimentos fríos en el cajón calentador. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes.

El cajón calentador también sirve para calentar platos. Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener su calidad.

⚠ ADVERTENCIA **PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS.** No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠ ADVERTENCIA **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, en el cajón calentador ni cerca de los elementos superiores.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa ni cerca de ella.

⚠ ADVERTENCIA **NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS:** no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico, incluyendo el cajón calentador.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

Nota importante:

El cajón calentador viene equipado con un gancho que puede requerir mayor fuerza al abrir y cerrar el cajón.

Colocación de las parrillas del cajón calentador

La parrilla del cajón calentador se puede usar de dos maneras:

- En la **posición elevada** (Figura 44) para permitir que los alimentos llanos sean colocados debajo y sobre la parrilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso en cacerola debajo).
- En la **posición inferior** (Figura 45) para permitirle colocar alimentos livianos y platos vacíos (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de comida) sobre la parrilla.

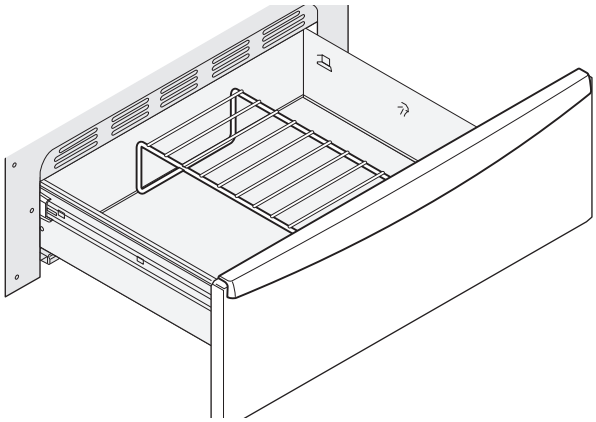


Fig. 44 : Parrilla del cajón calentador orientada hacia arriba

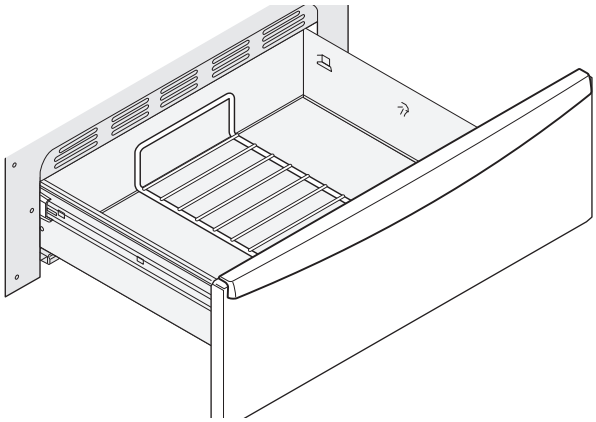


Fig. 45 : Parrilla del cajón calentador en posición baja

Controles del cajón calentador

El control del cajón calentador se encuentra en el lado izquierdo del panel de control. Utilice las teclas de control del cajón calentador para ENCENDER y APAGAR el cajón y realizar ajustes de temperatura. Los ajustes de temperatura disponibles son aproximados y están designados por 'HI' (alto), 'MED' (intermedio) y 'LO' (bajo) (Figura 47). De ser necesario, consulte la lista de ajustes recomendados para el cajón calentador de esta sección.

Luz indicadora del cajón calentador

La luz indicadora del cajón calentador está ubicada junto a la tecla **"ON-OFF"** (encendido/apagado) del cajón calentador (Figura 46). Esta luz se encenderá cuando el cajón calentador se haya ACTIVADO y permanecerá encendida hasta que se APAGUE el cajón calentador.

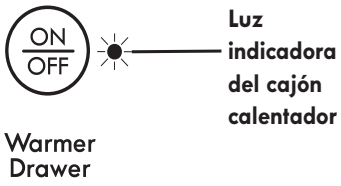


Fig. 46 : Luz indicadora del cajón calentador

Para ajustar el cajón calentador:

1. Coloque la parrilla del cajón calentador (de ser necesario) y el alimento cocinado o los platos en el interior del cajón. Cierre el cajón calentador.
2. Oprima ON/OFF.
3. Oprima la tecla **"Hi Lo"** (alto/bajo) para cambiar el ajuste de temperatura deseado. Libere la tecla cuando el ajuste de temperatura deseado aparezca junto a las luces indicadoras. (Figura 47).
4. Una vez que el calentamiento haya terminado, oprima ON/OFF para APAGAR el cajón calentador y retire cuidadosamente los alimentos de su interior.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

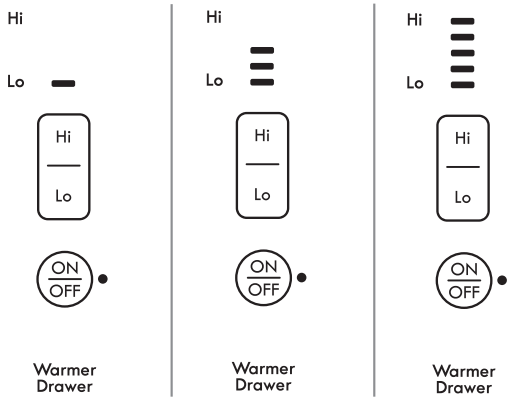


Fig. 47 : Ajuste de la temperatura deseada en el cajón calentador

Ajustes del cajón calentador

Los ajustes recomendados del cajón calentador que se muestran se ofrecen sólo como recomendaciones. Si algún alimento en particular no se encuentra en la lista, utilice el ajuste **'Med'** (intermedio). Si desea que el alimento quede más crujiente, retire la tapa o el papel de aluminio del alimento.

La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el ajuste **"Med"** (intermedio). Cuando desee mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, un tipo de carne con 2 tipos de verduras y panecillos), use el ajuste **"hi"** (alto). Para minimizar la pérdida de calor, evite abrir el cajón calentador con demasiada frecuencia mientras esté en uso.

Ajustes recomendados para el cajón calentador

Alimento	Ajuste
Tocino	Alto
Hamburguesas	"Hi" (alto)
Carne de ave	"Hi" (alto)
Chuletas de cerdo	"Hi" (alto)
Frituras	"Hi" (alto)
Pizza	"Hi" (alto)
Salsas para carne	Intermedio
Guisos	Intermedio
Huevos	Intermedio
Asados (carne de res, de cerdo o de cordero)	Intermedio
Verduras	Intermedio
Bizcochos	Intermedio
Panecillos (duros)	Intermedio
Pasteles	Intermedio
Panecillos (suaves)	Bajo
Platos sin comida	"Lo" (bajo)

Nota importante:

- **No use envoltura de plástico para cubrir el alimento.** El plástico se puede derretir en el cajón y ser muy difícil de limpiar. Sólo coloque en el cajón calentador utensilios y ollas recomendadas por el fabricante para uso en el cajón calentador.
- Siempre coloque alimentos que ya estén calientes cuando utilice el cajón calentador. **NO** caliente alimentos fríos en el cajón calentador.
- No se puede iniciar la autolimpieza cuando el cajón calentador está activo.

Desinstalación y reinstalación del cajón calentador

⚠ ADVERTENCIA Puede existir un riesgo de choque eléctrico y causar lesiones graves o la muerte. Desconecte el electrodoméstico del suministro eléctrico antes de limpiar o reparar el cajón calentador.

Para retirar el cajón calentador:

1. DESCONECTE el suministro eléctrico al electrodoméstico antes de retirar el cajón calentador.

2. Abra el cajón calentador completamente.

3. Ubique la palanca negra de liberación en el riel izquierdo del cajón calentador y presiónelo hacia arriba con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón. Ubique la palanca negra de liberación en el riel derecho del cajón calentador y presiónela hacia abajo con el dedo mientras tira levemente de la manija del cajón calentador (Figura 48).

4. El cajón calentador debe ser liberado de los rieles ahora. Retire el cajón calentador (usando movimientos rectos y nivelados) para sacarlo y alejarlo completamente del electrodoméstico.

Para reinstalar el cajón calentador:

1. Tire de los rodamientos hacia el frente de los canales del compartimiento exterior hasta que encajen en su lugar (Figura 50).
2. Alinee cuidadosamente ambos lados de los rieles deslizantes del cajón calentador con los soportes deslizantes del compartimiento exterior ubicados en el interior del compartimiento vacío del cajón (Figura 49).
3. Mientras sostiene el cajón calentador recto y nivelado utilizando la manija del cajón, presione (sin forzarlo) el cajón calentador dentro de los soportes deslizantes del compartimiento exterior y completamente dentro de la estufa. Abra nuevamente el cajón calentador para asegurarse de que los rodamientos se hayan asentado en su lugar.
4. Si no escucha el chasquido de las palancas o siente que los rodamientos no están asentados, retire el cajón calentador y repita nuevamente los pasos 1 al 3. Esto minimiza la posibilidad de causar daños a los rodamientos.

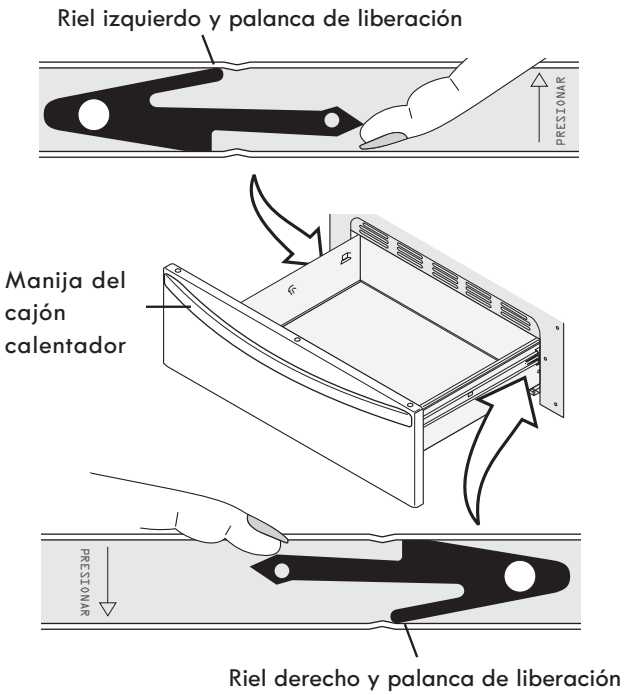


Fig. 48 : Apertura del cajón calentador

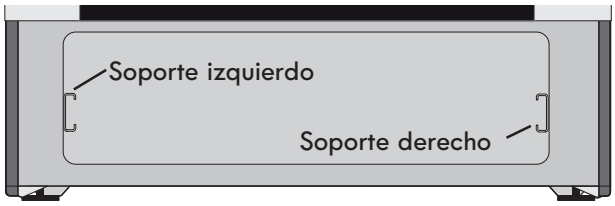


Fig. 49 : Canales del cajón calentador

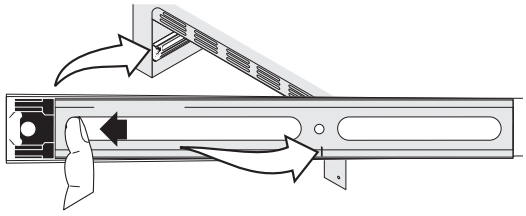


Fig. 50 : Rieles del cajón calentador

Autolimpieza

Los hornos con autolimpieza se limpian automáticamente usando temperaturas altas muy por encima de las temperaturas normales de cocción. Estas temperaturas altas de limpieza eliminan completamente las manchas o las reducen a cenizas finas, las cuales se pueden limpiar fácilmente con un paño húmedo.

La función de autolimpieza le permite programar cualquier cantidad de tiempo de limpieza entre 2 y 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas más difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza

Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes ANTES de comenzar un ciclo de autolimpieza:

⚠ ATENCION NO deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior de la estufa puede calentarse mucho y causar quemaduras.

⚠ ATENCION NO coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno ni en ninguna otra pieza de la estufa. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno.

⚠ ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ ATENCION NO fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta.

⚠ ATENCION Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. **La estufa puede estar aún MUY CALIENTE** y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

Nota importante:

Retire completamente TODAS LAS PARRILLAS y CUALQUIER ACCESORIO DE LA CAVIDAD DEL HORNO para evitar dañar las parrillas. De lo contrario, se decolorarán.

- Retire TODOS los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y **CUALQUIER PIEZA DE PAPEL DE ALUMINIO.** El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- **NO** use agentes de limpieza para hornos ni capas protectoras en las piezas del interior del horno o a su alrededor.
- Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (Figura 51). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno (Figura 51). El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta. **NO** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta.

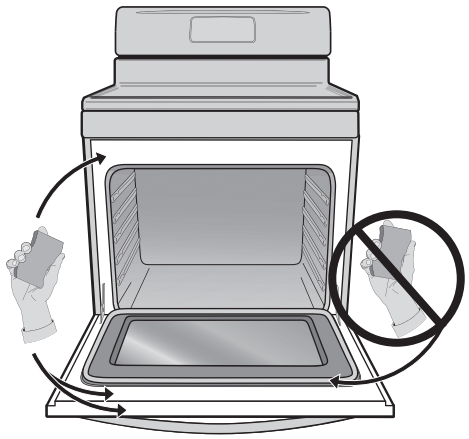


Fig. 51 : Áreas a limpiar y a evitar

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado **TODAS** las parrillas. Retire todos los elementos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté **completamente** cerrada.
2. Oprima la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) para una duración predeterminada de limpieza de 3 horas. Después de oprimir esta tecla, puede aceptar dicho ciclo desde el paso 3 o elegir un ciclo de limpieza diferente. En este punto, puede elegir una duración de limpieza diferente. La duración de limpieza debe estar entre las 2 y las 4 horas, y debe ser programada usando el teclado numérico. Introduzca **2 0 0** para 2 horas o **4 0 0** para 4 horas de autolimpieza. Puede elegir una duración de limpieza de 2 horas y 15 minutos si oprime las teclas **2 1 5** (horas y minutos).
3. Oprima START para activar la autolimpieza.

Ajuste de autolimpieza (cont.)

Tan pronto como se active la función "Self Clean "(autolimpieza), un mecanismo motorizado de cierre bloqueará la puerta automáticamente. **"door Loc"** (puerta bloqueada) aparecerá en la pantalla (Figura 52). **NO** abra la puerta del horno cuando **"door Loc"** se muestre en la pantalla (espere 15 segundos hasta que el mecanismo bloquee completamente el horno).

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, **"CLn"** (limpieza) aparecerá en la pantalla para indicar que el horno inició el ciclo de autolimpieza (Figura 53).

Fig. 52 : Seguro de la puerta

Fig. 53 : Horno en modo de limpieza

Fig. 54 : Horno demasiado caliente para que se desbloquee la puerta

Fig. 55 : La puerta se abre cuando el horno se ha enfriado

Cuando la autolimpieza haya terminado

1. **"CLn"** (limpieza) desaparecerá de la pantalla y aparecerá **"Hot"** (caliente) (Figura 54).
2. Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), **"Hot"** desaparecerá de la pantalla y aparecerá el mensaje **"door Opn"** (abrir puerta) (Figura 55). Cuando se apague este mensaje, podrá abrir la puerta.

⚠ ATENCION Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. La estufa puede estar aún **MUY CALIENTE y causar quemaduras.** Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

Nota importante:

- El área de la cocina debe estar bien ventilada con una ventana abierta, un ventilador de extracción o una campana de ventilación durante el primer ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.
- La función "Self Clean" (autolimpieza) no funcionará si hay un elemento radiante superior ENCENDIDO o si el bloqueo del horno está activo.

Programación de un ciclo de autolimpieza diferido

Para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas que comience a las 9:00:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día, que el horno esté vacío y que haya retirado TODAS las parrillas del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Delay Start"** (encendido diferido).
3. Programe 9 0 0 con el teclado numérico.
4. Oprima START para aceptar la opción.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza).
6. Oprima START .

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima STOP .
2. Si el ciclo de autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente a que el horno se enfríe y **"door Opn"** (abrir puerta) aparezca en la pantalla (Figura 55). Cuando se APAGUE este mensaje, podrá abrir el horno.
3. Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

Nota importante:

- Cuando la función de autolimpieza está activa, puede consultar el tiempo restante si oprime la tecla **"Self Clean"** (autolimpieza) una vez.
- Si el control del horno está programado para mostrar la hora en formato de 12 horas, la autolimpieza diferida sólo se podrá programar para iniciarse hasta 11 horas y 59 minutos por adelantado. Para programar la hora de inicio de la autolimpieza diferida más de 12 horas por adelantado (el máximo es de 23 horas y 59 minutos), programe el control del horno para que muestre la hora en formato de 24 horas.
- Si la autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza. En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la interrupción, el control del horno no admitirá la programación de otro ciclo de autolimpieza sino hasta transcurridas 4 horas después de la interrupción.

Limpieza a vapor

La limpieza a vapor funciona mejor en la limpieza de manchas y la suciedad leve de la parte inferior del horno. La limpieza a vapor se puede utilizar antes de la limpieza manual del horno o antes de la autolimpieza para ayudar a remover la suciedad en la parte inferior del horno.

⚠ ADVERTENCIA No ajuste la temperatura de limpieza a una temperatura superior a la indicada en estas instrucciones. Las temperaturas superiores secarán el vapor muy rápidamente, lo que puede provocar quemaduras y lesiones graves al momento de la limpieza.

⚠ ADVERTENCIA No intente limpiar el horno antes del período de enfriamiento ni intente acortar el período de enfriamiento. Hacerlo puede provocar quemaduras u otras lesiones graves al momento de la limpieza.

⚠ ATENCION No agregue amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro producto de limpieza o productos químicos al agua que se utiliza para la limpieza a vapor.

Para ajustar los controles para la limpieza a vapor:

1. El horno debe estar a temperatura ambiente. **Retire todas las parrillas y accesorios del horno.**
2. Raspe o limpie la basura suelta de la parte inferior del horno.
3. Vierta 8 oz (235 ml) de agua destilada o filtrada en la parte inferior del horno (Figura 56). Cierre la puerta del horno.

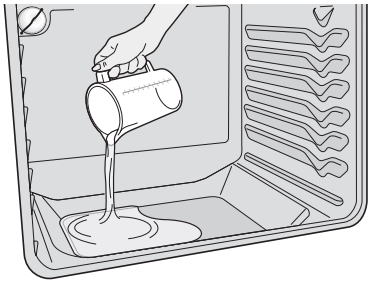


Fig. 56 : Vierta agua en la parte inferior del horno

4. Oprima **"Bake"** (horneado).
5. Seleccione **170 °F** (77 °C) usando las teclas de flechas o el teclado numérico y oprima **"START"** (encendido).
6. Ajuste el temporizador en **10** minutos.
7. Espere a que el horno se caliente. No abra la puerta del horno mientras este se calienta.
8. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Presione **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador y oprima STOP para volver al reloj.
9. Ajuste el temporizador en **10** minutos para permitir que transcurra el período de enfriamiento. No intente limpiar el horno antes de un período de enfriamiento de 10 minutos.
10. Sonará una alerta cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado en el temporizador. Presione **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) para detener el temporizador y oprima STOP para volver al reloj.
11. Manténgase al costado de la estufa y alejado de la salida de vapor cuando abra la puerta del horno.
12. Limpie la cavidad del horno y la parte inferior. No limpie la junta de la puerta del horno (Figura 57).

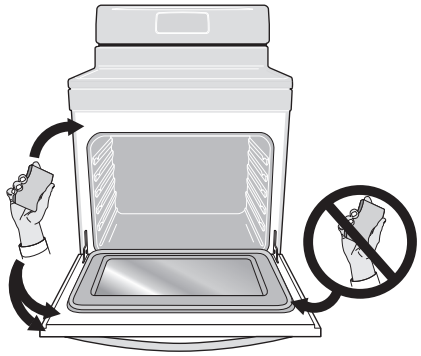


Fig. 57 : No limpie la junta de la puerta del horno.

Para detener el ciclo de limpieza a vapor en cualquier momento, oprima STOP.

Notas importantes:

- Siempre manténgase cerca del horno cuando realice la limpieza a vapor para poder oír la alerta del temporizador.
- Para obtener mejores resultados, limpie el horno inmediatamente después de que haya finalizado el período de enfriamiento.
- La eliminación de la suciedad especialmente difícil o quemada es posible que necesite una limpieza manual o un ciclo de autolimpieza. Vea las instrucciones en las secciones "Autolimpieza" y "Limpieza general".
- Puede aparecer condensación o vapor de agua cerca del respiradero del horno, y puede haber presencia de agua en la parte inferior del horno. Esto es normal. Limpie con un paño suave o una esponja cuando se complete el ciclo de enfriamiento.
- La junta del horno puede estar húmeda; **no** la seque. Abra la puerta en la posición para asar y deje secar con aire.
- Las fuentes de suministro agua locales con frecuencia contienen minerales (agua dura) y dejarán depósitos en las superficies de la cavidad del horno. Si esto ocurre, limpie las superficies de la cavidad con vinagre diluido o jugo de limón. Utilice agua destilada o filtrada.
- Si se abre la puerta durante la limpieza a vapor o período de enfriamiento, el vapor puede salir y puede ser más difícil limpiar el horno. Mantenga la puerta del horno cerrada durante la limpieza a vapor.

Cuidado y limpieza

Limpieza de las diferentes piezas de su horno

Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

Tipo de superficie	Recomendación
Aluminio y vinilo	• Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	• Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. A continuación, enjuague el área con agua limpia. Seque y pula con un paño suave. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocían primero en un paño suave. • No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control. El exceso de agua en el área de control puede causar daños al electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos o abrasivos, esponjas de restregar o toallas de papel. Podrían dañar el acabado.
Acero inoxidable Easy Clean™	• El acabado de su horno puede haber sido fabricado con acero inoxidable Easy Clean™ (algunos modelos). Limpie el acero inoxidable con agua jabonosa tibia y una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No use ningún limpiador comercial de acero inoxidable o cualquier otro tipo de producto de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón para platos suave y agua en una solución 50/50 de agua y vinagre.
Asadera de porcelana esmaltada e inserto (disponible a solicitud) Revestimiento de la puerta y piezas del armazón	• Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar.
Parrillas del horno	• Debe retirar las parrillas del horno. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.
Puerta del horno	• Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. • No limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.

Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores

⚠ ATENCION Para evitar posibles quemaduras, NO intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza proporcionadas antes de APAGAR todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen.

⚠ ATENCION Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones. Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas. Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones adicionales.

Para limpiar las cavidades y contornos de la cubierta

Si se produce un derrame sobre o dentro de las áreas en relieve o con bordes, seque el líquido del derrame con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

Para limpiar las rejillas de los quemadores

- Limpie las rejillas cuando estén frías.
- Use una esponja de restregar plástica no abrasiva y un limpiador levemente abrasivo.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas inmediatamente después de la limpieza.

Para limpiar las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado.
- Limpie las manchas fuertes con una esponja de restregar plástica y con un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluidos el fondo y el interior de cada tapa.
- No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.
- No utilice los quemadores superiores sin sus tapas debidamente instaladas. Consulte las notas IMPORTANTES más abajo.

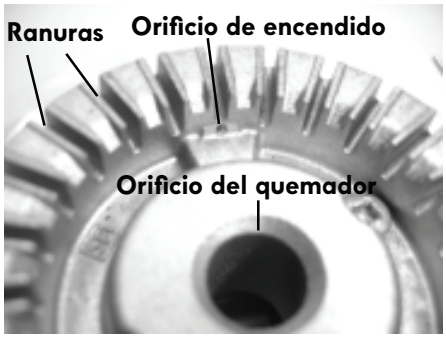


Figura 58: Cabeza del quemador de la cubierta

Para limpiar las cabezas de los quemadores superiores

Para que el gas fluya adecuadamente, es posible que sea necesario limpiar las cabezas y ranuras de los quemadores. Para limpiar, use primero un paño limpio y HÚMEDO para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielo usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles en las ranuras, use un alambre delgado o una aguja.

Cualquier derrame sobre el electrodo o a su alrededor debe ser limpiado cuidadosamente. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría dañarlo.

Para limpiar los orificios de las cabezas de los quemadores

Cada cabeza de quemador tiene un orificio de encendido ubicado según lo indica la ilustración. Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, utilice una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el agujero de encendido (vea Figura 58; se muestra el estilo redondo; los modelos ovalados de algunos modelos no se muestra).

Importante: Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cada vez que los utilice.

Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de que las tapas de los quemadores estén firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores.

Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar. Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores.

NO permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.

Limpieza general

Consulte la información de recomendaciones de limpieza en la sección "Cuidado y limpieza" para obtener información más detallada sobre la limpieza de piezas específicas de la estufa.

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que la estufa esté fría. **La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.**

⚠ ATENCION Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y sus utensilios

⚠ ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio.

Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por MONÓXIDO DE CARBONO.

Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta.

- No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los quemadores superiores bajo NINGUNA circunstancia.

Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la superficie de cocción.

Si permite que los utensilios de aluminio hiervan hasta secarse, podrían dañarse o quedar destruidos.

Reinstalación de la luz del horno

⚠ ATENCION Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar las bombillas del horno.

Las luces del horno se encuentran en la parte superior izquierda y derecha en la parte trasera del interior del horno. (Consulte la Figura 59).

Para cambiar las bombillas del interior del horno:

Nota importante:

Use una toalla de papel o un guante de algodón para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
3. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
4. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

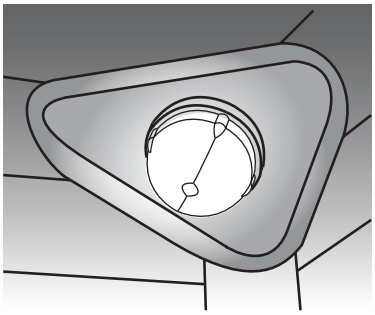


Figura 59: Reemplazo de la luz del horno

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

⚠ ATENCION La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (vea la Figura 60).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la Figura 61). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la Figura 62).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta del horno.
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la Figura 62).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la Figura 62).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción (vea la Figura 62), coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la Figura 63). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (vea la Figura 60).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (Figura 61).
5. Cierre la puerta del horno.

Importante:

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta:

- La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper.
- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

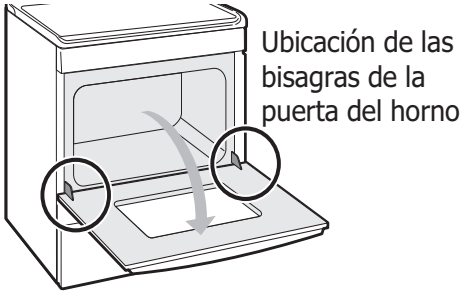


Figura 60: Ubicación de las bisagras de la puerta

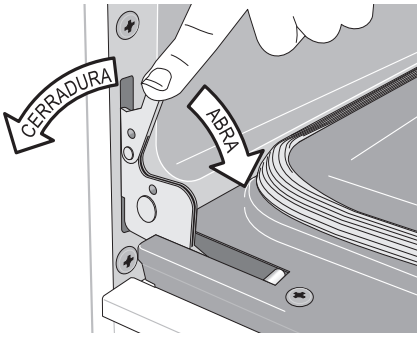


Figura 61: Seguros de las bisagras de la puerta

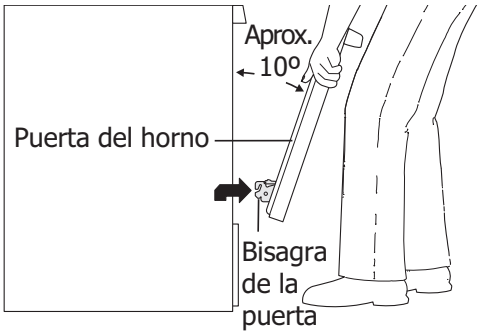


Figura 62: Cómo sujetar la puerta para su extracción

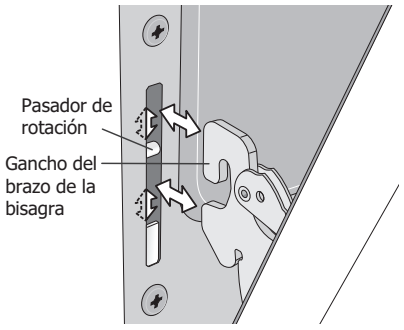


Figura 63: Ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carne o preparar cacerolas.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	• Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla está demasiado llena. • Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. • Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. • Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	• Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. • El horno está demasiado caliente.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. • Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. • Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	• El horno está demasiado caliente. • Tamaño de bandeja incorrecto. • La bandeja no está centrada en el horno.	• Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (13 °C) por debajo de lo recomendado. • Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. • Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	• El horno no está nivelado. • La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. • La bandeja está deformada.	• Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. • Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5 y 10 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. • No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	• El horno está demasiado frío. • El horno está demasiado lleno. • Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	• Ajuste el horno a 25 °F (13 °C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. • Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de las temperaturas del horno" en la página 27 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
La sección del horno no funciona.	• Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté ABIERTA. Vea las instrucciones de instalación. • La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Vea "Programación del reloj" en la página 15. • El cableado de servicio está incompleto.
La luz del horno no funciona.	• Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. También vea "Reinstalación de la luz del horno" en la página 38.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	• Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, siga las instrucciones "Ajuste para asar a la parrilla" de la página 21.
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	• El control del horno no está ajustado correctamente. Vea las instrucciones "Autolimpieza" de la página 33.
Oven racks discolored or do not slide easily.	• Oven racks left in oven cavity during self clean. Always remove oven racks from oven cavity before starting a self-clean cycle. Clean using a mild abrasive cleaner following manufacturer's instructions. Rinse with clean water, dry, and replace in oven.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones "Ajuste para asar a la parrilla" de la página 21. • La carne está demasiado cerca del asador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador. Caliente con anticipación el asador para dorar bien. • Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla persiste, oprima la tecla STOP (APAGADO) para anular la falla
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	• Se interrumpió la autolimpieza. Vea las instrucciones "Autolimpieza" de la página 33. • Derrames excesivos en el fondo del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza • No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / [TM] Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / [TM] Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
[MC] Marque de commerce / [MD] Marque déposée de Sears Brands, LLC